

Bileşenler /orjini	%100 tavuk yumurtası/Hayvansal/Türkiye		
İşlem	Pastörizasyon		
Özellik	Kalite Kriterleri	Standart Değerler	Referans/Methot
Fiziksel	Renk, Görünüş	Homojen, sarı renkli sıvı	TGK Yumurta Tebliği 2014/55 ve Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği
	Koku	Kendine has tat ve kokuda	TGK Yumurta Tebliği 2014/55 ve Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği
	pH	6,5-8,0 ±0,2	pH metre ile

Kimyasal	Protein, %	13,0 min	TS 1748 ISO 937
	Yağ, %	27,0 min	TS 8189
	Enerji,kcal	350	ANAKO
	Karbonhidrat,%	1	ANAKO
	Kolesterol,gr	1,28	ANAKO
	3 OH Butirik asit	<10 mg/kg	TSE K 63
	Yumurta zarı ve Membran Kalıntısı	100mg/kg	TSE-K 63
	Laktik asit	<1000 mg/kg	TSE K 63
	Alfa Amilaz testi	Negatif	TSE K 63
	Katkı maddesi, %	Yok	-

Mikrobiyolojik	Mezofilik Aerobik Bakteri kob/gr	<10000	FDA /BAM
	Enterobacteriaceae, kob/gr	<100	TS 6579 ISO 7402
	Salmonella spp, 25 g	Negatif	TS EN ISO 6579 /

TESLİMAT ŞARTLARI			
AMBALAJ ŞEKLİ	1000kg paslanmaz çelik tanklarda /5-10-20 kg Aseptik torbalarda (koruyucu atmosfer)/ 1 kg gable top kutularda		ANAKO
DEPOLAMA	0 - (+)4 °C		ANAKO
RAF ÖMRÜ	Tanklar: 21 gün / Aseptik Torbalar :30 gün / 1 kg lık gable top kutular: 30 gün. Açıldıktan sonra 0-4°C 2 gün içerisinde tüketiniz.		ANAKO
TAŞIMA	Frigofirik Araçlarla		ANAKO
ETİKETLEME	Ürün adı, partino, üretim , son tüketim tarihleri , depolama koşulları , üretim izin tarihi ve sicil numarası;firma adı, adresi, üretildiği yer , net miktarı ve içindekiler bilgilerini içerir.		TGK Etiketleme Yönetmeliği

AMAÇLANAN KULLANIM			
Kullanım Yeri/şekli	Mayonez, salata sosu, çorba, hamur işleri gibi ürünlerin yapımında kullanılır. Pişirilerek tüketiniz.		
Tüketici Profili	İçeriğindeki apovitellenin ve fosfor gibi yumurta sarısı proteinlerinin alerjik reaksiyonlara sebep olduğu kişiler, bebek ve çocuklar dışındaki diğer tüketici grupları		

TÜRK GIDA KODEKSİNE UYGUNLUK

Materyal	Standart	Referans
Pestisitler	Maximum kalıntı limitlerinin altında olmalı	Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maximum Kalıntı Limitleri Yönetmelik 2016/29899
Antibiyotik kalıntısı	Maximum kalıntı limitlerinin altında olmalı	Hayvansal Kökenli Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmelik 07.03.2017
Koksidiyostat ve Histomonostat Kalıntısı	Maximum kalıntı limitlerinin altında olmalı	Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik 2015/29261
Dioksin	Dioksinlerin toplamı (WHO/PCDD/F-TEQ) : 2,5 pg/g yağ Dioksinler ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı (WHO/PCDD/F- PCB-TEQ) :5,0 pg/g yağ PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ve PCB180 (ICES – 6) toplamı: 40 ng/g yağ	TGK Bulaşanlar Yönetmeliği 29.12.2011/

HAZIRLAYAN	ONAY
Kalite Yönetim Sorumlusu	Kalite Güvence ve Ar-Ge Müdürü
Merve YAŞKIR	Kübra YAVUZ